Solutartre®

Acide métatartrique indice 33 ou 40

Caractéristiques : Acide métartartrique est un inhibiteur de la cristallisation du bitartrate de potassium et partiellement de celle du tartrate de calcium dans les vins.

Solutartre se présente sous forme de fins granulés spongieux de couleur blanche ou jaunâtre selon l'indice d'estérification. Il est totalement soluble dans l'eau.

Solutartre existe sous 2 indices d'estérification adaptés à différents cas:

Solutartre® 33

L'indice d'estérification de 33/34 assure une protection efficace contre les dépôts tartriques tout en minimisant les risques de "louche":

- sur les vins embouteillés non filtrés
- sur les vins stockés au froid.
- sur les vins à teneur élevée en fer.

Solutartre® 40

Son indice d'estérification de 39/40 donne un niveau d'efficacité élevé. Recommandé pour la stabilisation des vins riches en calcium.

Solutartre 40 doit être incorporé au vin 48 heures avant la filtration finale.

Mode d'emploi : Dissoudre Solutartre dans 5 fois son poids d'eau froide (ne jamais utiliser d'eau chaude). Mélanger la solution obtenue avec une égale quantité de vin et incorporer à la cuve par remontage.

Dose maximum légale: 10 g/hl.

Conditionnement : Solutartre® 33 : Sachet de 250 g - Sachet de 1 kg.
Solutartre® 40 : Sachet de 1 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de l'humidité. Tout sachet entamé doit être utilisé en totalité.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 19 / 07 / 07